

## **Annex II – Enunciat prova teoricopràctica**

### **AUXILIAR DE CUINA (S-07/22)**

1. En condicions ideals de manipulació de càrregues, el pes màxim que es recomana no sobrepassar és de:
    - a) 15 kg.
    - b) 20 kg.
    - c) **25kg.**
    - d) 30 kg.
  
  2. Per a la neteja del llenguado, traurem les vísceres:
    - a) Per les brànquies.
    - b) **Per una incisió transversal sota l'os de la ventresca.**
    - c) Fent una fina obertura longitudinal al llarg de l'aleta caudal.
    - d) A i C són correctes.
  
  3. A una cuina, la operació “desembarassar” consisteix en:
    - a) **Desocupar i netejar el lloc o taula de treball, recol·locant cada eina en el seu lloc.**
    - b) Submergir un peix o carn en un recipient amb aigua freda, per a que perdi la sang.
    - c) Separar el greix d'un producte en elaboració.
    - d) Assecar la humitat d'un producte per mitjà de la evaporació.
  
  4. El procés de “marxa endavant” no implica:
    - a) Que no s'han de creuar les vies “brutes” i “netes”.
    - b) Que els aliments no han de tornar enrere en el procés.
    - c) Que la distribució de la cuina ha d'estar determinada pel procés.
    - d) **Que la sortida de distribució a planta es faci de forma ordenada.**
  
  5. A cuina, es denomina “amanir”, a l'acció de:
    - a) **Condimentar, adobar, o disposar un aliment per a que tingui bona presentació.**
    - b) Consisteix en recobrir carns o aus amb una làmina fina de cansalada per fer-les més sucoses.
    - c) Recobrir amb una salsa espessa.
    - d) Cuinar a foc lent amb poc oli.
-

6. A cuina, es domina “embolcallar”, a l'acció de:
- a) **Recobrir carns o aus amb una làmina fina de cansalada per fer-les més sucoses.**
  - b) Fer talls en forma d'estries o canals a les verdures o fruites, per a decorar.
  - c) És la incorporació de llet a una massa o salsa.
  - d) És sinònim de filtrar.
7. Què tenen en comú el sistema de cadena freda refrigerada i el de cadena freda congelada?
- a) Utilitzen els mateixos paràmetres en el sistema de regeneració d'aliments abans del seu consum.
  - b) La temperatura de conservació dels aliments fins al moment del seu consum.
  - c) **Els menús no s'elaboren al moment del seu consum, sinó amb certa antelació i es conserven en fred fins aquell moment.**
  - d) Totes les respostes són correctes.
8. Quina de les següents afirmació és falsa?
- a) El peix té menys greixos saturats i menys colesterol que algunes carns.
  - b) El peix blau té més valor calòric que el blanc.
  - c) **El peix fresc té més valor nutritiu que el congelat.**
  - d) Cap resposta és correcta.
9. Els principals aliments que porten proteïna són:
- a) Fruites i hortalisses.
  - b) **Carns, aus, ous i peix.**
  - c) Les opcions A i B són correctes.
  - d) Cap resposta és correcta.
10. Quina de les següents no és una de les condicions necessàries als magatzems?
- a) Els comestibles s'emmagatzemaran sobre prestatgeries i plataformes enreixades.
  - b) La presència d'un rentamans de pedal és obligatòria, així com el disposar d'una presa d'aigua amb boca de rec i mànega en un lloc proper fora del magatzem.
  - c) La seva comunicació amb el magatzem general serà directa, evitant els esglaons.
  - d) **No ha d'entrar directament la llum del sol i la il·luminació serà almenys de 50 lux.**
11. Quina de les següents afirmacions no és correcta?
- a) No s'han d'introduir al refrigerador llaunes de conserva un cop obertes.
  - b) **Els productes s'han de posar al refrigerador en les caixes en que els va servir el proveïdor.**
  - c) No s'han d'introduir productes calents al refrigerador.
  - d) Els productes s'han d'embolicar abans de ficar a la nevera.
-

12. A l'hora d'emmagatzemar aliments, què està prohibit?

- a) Apilar les caixes.
- b) L'emmagatzematge de productes alimentaris al costat de qualsevol substància tòxica, emmagatzemar aliments no aptes pel consum al costat dels que sí ho son, o aliments que no estiguin correctament etiquetats i precintats.**
- c) Emmagatzemar productes per llargs períodes de temps.
- d) Utilitzar magatzems sense refrigeració.

13. L'abatedor permet la baixada de temperatura de:

- a) 35 °C fins a 2-4 °C en un temps màxim de tres hores.
- b) 45 °C fins a 1-3 °C en un temps màxim de tres hores.
- c) 55 °C fins a 2-5 °C en un temps màxim d'una hora.
- d) 65 °C fins a 3-5 °C en un temps màxim de dues hores.**

14. Per mantenir un bon ordre al rebost, quina seria la manera més pràctica de col·locar i distribuir els aliments i materials?

- a) Col·locar-los per sectors específics.**
- b) Tenir present que els estris de neteja han d'estar separats dels aliments.
- c) Posar els productes i aliments en caixes, perquè d'aquesta manera són més fàcils de controlar.
- d) Procurar que els aliments que poden atraure insectes (patates, cebes, alls...) estiguin separats de la resta d'aliments.

15. En quin tipus de contenidors s'hauran de recollir les escombraries?

- a) En qualsevol.
- b) En contenidors fàcils de netejar, impermeables i que disposin de tapadora.**
- c) Preferentment en caixes.
- d) Cap resposta és correcta.

16. Els aparells com picadores de carn i batedores s'hauran de netejar:

- a) Un cop al dia.
- b) Cada vegada que s'utilitzin.**
- c) Tres cops al dia.
- d) Una vegada a la setmana.

17. En el condicionament dels menjars elaborats cal controlar que els productes refrigerats mai no han d'estar a una temperatura ambient més de:

- a) 60 minuts.
  - b) 30 minuts.**
  - c) 120 minuts.
  - d) 90 minuts.
-

18. Per què no es poden mesclar els aliments crus amb els cuits?

- a) Perquè l'aliment cru agafa el gust del cuit.
- b) Perquè els gèrmens poden passar dels aliments crus als cuits.**
- c) Per tal que no es mesclin.
- d) Totes les respostes són correctes.

19. Una fritura correcta s'ha de fer:

- a) A 90°
- b) A 65°
- c) A 180°**
- d) A 220°

20. Com s'anomena el ganivet que s'usa per tallar trossos del peix en porcions?

- a) Ceballaire (castellà: *cebollero*).
- b) Mig cop (castellà: *medio golpe*).
- c) Mitjalluna.**
- d) Matxeta (castellà: *macheta*).

21. Per a què s'utilitza la llauradora?

- a) Per agafar farina.**
- b) Per agafar patates pelades.
- c) Per agafar natilles.
- d) Per agafar verdures tallades.

22. Amb el concepte *brunoise* es designa...

- a) la verdura picada en daus fins.**
- b) les verdures picades en daus gruixuts.
- c) les verdures picades grollerament.
- d) la rodanxa grossa d'un peix rodó gran.

23. Reduir una salsa consisteix en:

- a) Afegir nata a una salsa.
  - b) Incorporar rovells d'ou a una salsa.
  - c) Cobrir un aliment amb una salsa.
  - d) Deixar bullir una salsa per fer-la més concentrada.**
-

24. En una dieta sense gluten no es pot menjar:

- a) **Carn empanada.**
- b) Puré de patates.
- c) Fruita en almívar.
- d) Les respostes A i B són correctes.

25. En cas d'incendi no s'ha de fer mai:

- a) Localitzar l'origen de la incidència.
- b) Classificar la magnitud de l'incendi.
- c) Comunicar el fet al cap d'emergència.
- d) **Apagar el foc amb qualsevol extintor que es tingui a mà.**

### **Preguntes de reserva**

1. La guarnició de tomàquet (*concassé*) consisteix a...

- a) Sofregir una mica de ceba i tomàquet.
- b) Sofregir una mica de ceba i tomàquet però afegint-hi pebre dolç i vi blanc.
- c) **Escaldar, pelar i tallar el tomàquet traient-ne les llavors, i després saltar-lo.**
- d) Cap resposta és correcta.

2. Per a la correcta neteja d'una paella utilitzaríeu:

- a) Fregall metàl·lic i aigua calenta.
- b) Fregall metàl·lic i aigua freda.
- c) **Fregall normal i aigua calenta.**
- d) Fregall normal i aigua freda.

3. Els menjars rescalfats:

- a) Es poden guardar 24 hores.
- b) **S'han de consumir immediatament.**
- c) S'han de consumir abans de 6 hores.
- d) Es poden guardar 24 hores més a la nevera.

4. Dels següents aliments, quin té el més alt contingut en fibra?

- a) Pa blanc.
  - b) Arròs blanc.
  - c) Confitura.
  - d) **Mongetes tendres.**
-